

1

FREEZE



2

Benoeming
ir. R.J. Goedhart
bij Fri-Jado B.V.
te Etten-Leur



3

Fri-Jado Euro
Products wereldwijd
exporteur



4

Temperaturen onder
controle met online
RetailCare

NIEUWS

Fris nieuws

In deze Freeze opnieuw tal van verfrissende ideeën om uw bedrijf samen met Fri-Jado te optimaliseren. Zo geven we het woord aan dhr. Laurens Engbers, directeur Fri-Jado Euro Products. Zijn business unit is actief en altijd bijzonder innovatief bezig in het buitenland heeft het assortiment uitgebreid met producten die ook in Nederland worden toegepast. Slaat u het nummer open voor de presentatie van de Hot Deli en de Super Turbo Grill.

Horeca-ondernemers moeten zeer zeker het artikel lezen over drankenautomatisering. Met een slimme investering kunt u op korte termijn met het tappen van alle soorten dranken extra geld verdienen. Ook doordacht is de Flatcooler, een vrijstaand koelmeubel voor verspleinen. Met gekoelde platen wordt een ultieme versbeleving gerealiseerd die de verkopen nog verder stimuleert.

Wat ook een stimulans behoeft is de terugdringing van CO₂. Organisatiebreed zijn we ons zeer bewust van de gevolgen voor het milieu. In dit voorjaar zijn we met het project 'CO₂-bewust' gestart. Eerst nog intern, maar in de toekomst zullen we onze ambitie verleggen en kunt u als relatie van Fri-Jado daarvan mee profiteren. Intussen kunt u al diverse maatregelen nemen om met hulp van Fri-Jado de CO₂-uitstoot terug te dringen. Effectieve ingrepen vaak. U vindt ze op de volgende pagina's!

De redactie van Freeze wenst u veel leesplezier.



FREEZE IS HET RELATIEMAGAZINE VAN FRI-JADO

'TERUGDRINGEN CO₂ UITSTOOT NOODZAKELIJK'

Fri-Jado MVO bewust Een logische stap

Fri-Jado directie en personeel zien het als een eigen verantwoordelijkheid om de organisatie, capaciteiten en competenties in te zetten voor het bereiken van duurzame oplossingen ten behoeve van het milieu.

Van oudsher zijn we al bezig met het zoeken naar energiezuinige oplossingen, bijvoorbeeld door het gebruik van natuurlijke koudemiddelen, koude opslag en warmteterugwinning. Als internationaal opererende organisatie voelen wij ons verantwoordelijk voor volgende generaties en dus willen we alle tools inzetten om waar mogelijk de CO₂-uitstoot te beperken. Hiertoe zijn we in het voorjaar organisatiebreed, ook de Fri-Jado-vestigingen in het buitenland, een bewustwordingsproces gaan inzetten.

Planet, people, profit - klant profiteert mee van onze ambitie

Van de CO₂ die we in onze organisatie uitstoten, wordt momenteel een zogenaamde CO₂-footprint gemaakt. Met veel ambitie en aandacht voor alle aspecten die hierop van toepassing zijn hebben we inmiddels een goed overzicht hoe deze CO₂-uitstoot te beheersen en terug te dringen.

Een hele vooruitgang waar we erg trots op zijn. Deze prestaties zijn getoetst aan de Nationale CO₂-prestatieladder. Afgelopen maanden hebben we de stappen gezet om de ladder te beklimmen van 0 naar 3. Daarmee hebben we de top van de ladder, de 4^e en 5^e trede, nog niet behaald, maar wel in beeld.

Footprint & certificering

De eerste drie treden, de opstapjes naar het bewustzijn van CO₂-emissies, zijn gezet. Daarop volgend zijn onze doelstellingen in kaart gebracht en door middel van communicatie intern (met onze medewerkers) en extern (met leveranciers en andere partners) willen we de duurzaamheidsprincipes de komende tijd verder stimuleren. Aangekomen bij trede/niveau 4 zullen we de live-cycle van onze producten en ons eigen initiatief 'de groene retailer' verder ontwikkelen conform de ISO 14064-1. In deze fase zullen we periodiek onze handelingswijze en strategie bespreken met overheden en NGO's. We houden u op de hoogte van het vervolg!

Wat doet Fri-Jado om CO₂-emissie te beperken?

- denken in energiezuinige technieken;
- duurzame oplossingen;
- energiebesparende maatregelen in onze gebouwen;
- volledig recyclebare materialen en componenten toepassen;
- aantal vlieg- en autokilometers terugdringen;
- aantal serviceringen terugdringen;
- beperken van drukwerk door zoveel mogelijk digitaal te doen;
- samenwerken met partners die dezelfde motivatie hebben.

Mogen wij u motiveren tot MVO?

Kost u weinig moeite!

Verspil niet meer energie dan nodig en beperk de uitstoot van CO₂. Fri-Jado helpt u mee met MVO. Wat dacht u van LED-verlichting of anti-condens folie? Er zijn nog meer mogelijkheden, maar hiermee maakt u al een prachtig begin en extra gewin!



Vrieskast met Constant Clear



Vrieskast zonder Constant Clear

Zuinige LED-verlichting in koel- en vriesmeubelen
LED-lampen geven zeer weinig warmte af, waardoor de temperatuur in koel- en vriesmeubelen niet onnodig oploopt. Gevolg: een aantoonbare besparing van het stroomverbruik van 30%! LED-verlichting heeft ten opzichte van de TL-verlichting het voordeel om productcategorieën als zuivel en groente een eigen lichttemperatuur te geven.

Een bijzonder verkoopstimulerend effect! Daarnaast hebben LED-lampen met 50.000 branduren een groot uithoudingsvermogen en is de jaarlijkse afschrijving te verwaarlozen. LED-investeringen zijn in het kader

van EIA nog steeds aftrekbaar, dus waarom nog wachten? Fri-Jado realiseert in een zeer kort tijdsbestek de vervanging.

Bel u voor informatie en planning van de werkzaamheden de afdeling Bedrijfskoeling of Foodservice 076 - 50 85 200.

Anti-condens folie voor beter zicht

Beslagen ruiten van de vrieskasten houden vaak producten uit het zicht van de klant. Als gevolg worden de deuren nog vaker geopend en neemt de condensvorming nog verder toe. Afgezien nog van de extra energie die nodig is om de temperatuur weer omlaag te brengen, is een beslagen vriesdeur ook voor de supermarktondernemer een doorn in het oog. Met het aanbrengen van Fri-Jado

Constant Clear anti-condens folie, een 0,25 mm dunne transparante kunststoffolie met een coating en een lijmlaag, wordt alle leed voorkomen. Winkels die ruiten in vitrines hebben met elektrische verwarming kunnen deze folie ook aanbrengen en de verwarmingselementen uitschakelen. Deze folie brengt het energieverbruik sterk terug. De korte terugverdientijd maakt deze investering extra aantrekkelijk en bovendien is Constant Clear, net als LED-verlichting, EIA-aftrekbaar.

Meer info? Fri-Jado Super Service 076 - 54 81 000.

Tip voor supermarktondernemers! Stof en pluizen in condensoren belemmeren in de zomermaanden de luchtstroom en dat kost energie. Even stof afnemen met bezem of zachte borstel, nooit met water!

Benoeming ir. R.J. Goedhart bij Fri-Jado B.V. te Etten-Leur

Per 1 juni 2010 is de heer ir. Robert J. Goedhart (53 jaar) toegetreden tot de statutaire directie van Fri-Jado B.V. De benoeming van de heer Goedhart vindt plaats vooruitlopend op de pensionering binnen afzienbare tijd van de huidige statutaire directeuren met als doelstelling om de continuïteit in de directievoering van Fri-Jado te waarborgen. De heer Goedhart heeft met ingang van 1 september het directievoorzitterschap overgenomen van drs. E.J. Bos. De heer Bos blijft deel uitmaken van de statutaire directie van Fri-Jado.

De heer Goedhart beschikt over een ruime management-ervaring in zowel projectmatige als productgeoriënteerde ondernemingen. Eerder in zijn loopbaan was hij onder andere algemeen directeur van Kabelbedrijven Draka Nederland B.V. en directievoorzitter van Alewijnse Holding B.V. te Nijmegen.



MVO op de lange termijn? Ons MVO-paradepaardje:

Booster koel-vriessysteem met CO₂ als koudemiddel. De toegepaste koeltechniek is schoon en besparend en dus milieuvriendelijk! Dit is het gevolg van jarenlang investeren in geavanceerd technologisch denkwerk en testen. Aan het koelproces komt geen chemisch koudemiddel meer aan te pas.

100% groen

CO₂ is als koudemiddel het minst belastend voor het milieu, omdat het door planten en bomen wordt opgenomen. We krijgen er bovendien zuurstof voor terug. Maar er zijn meer voordelen. Vrijgekomen warmte kan worden opgevangen en zinvol worden benut. Zo slaat u in combinatie met warmterugwinning twee vliegen in één klap en bespaart u ook op het energieverbruik. U kunt ook nog rekenen op overheids subsidies en aftrek in het kader van EIA. Koelen op CO₂, een nieuw staaltje milieuverantwoord ondernemen met Fri-Jado! Fri-Jado heeft alles voor de zuinige supermarkt!

Meer info? Bel afdeling Bedrijfskoeling 076 - 50 85 200.

Fri-Jado Euro Products wereldwijd exporteur

'Walmart en Tesco horen tot onze internationale klanten'

Fri-Jado Euro Products heeft in het buitenland een grote naam. We zijn er trots op dat deze Fri-Jado business unit, die een eigen productielijn heeft, Fri-Jado wereldwijd op de kaart heeft gezet. Fri-Jado Euro Products werd opgericht in het begin van de jaren negentig. De oorsprong gaat echter terug tot het begin van de 60-er jaren toen het bedrijf, in opdracht van derden, rotisseries (grills) ging produceren.

Inmiddels wordt Fri-Jado wereldwijd gezien als de apparatuurspecialist in het bereiden en displayen van warm en gekoeld voedsel op deli-afdelingen. Sinds 2000 wordt ook in toenemende mate een belangrijke positie verworven binnen de bakkerijafdelingen van de grotere retailers.

Fri-Jado Euro Products exporteert naar meer dan 50 landen

Tot onze internationale klantenkring behoren bedrijven zoals Walmart (Verenigde Staten, Mexico en China), Tesco (Groot-Brittannië), Carrefour (Frankrijk), Woolworth (Australië) en Jumbo (Chili). In 2009 is een nieuwe business unit directeur aangesteld: Laurens Engbers. In een eerdere Freeze heeft u al in het kort met hem kunnen kennismaken. In dit nummer geven we Fri-Jado Euro Products alle ruimte om u een volledig beeld te schetsen van al ons kunnen. Eerst nog een paar vragen aan Laurens Engbers:

Wat maakt Fri-Jado nu zo uniek dat het in staat is wereldwijd te exporteren?

"Natuurlijk is het vrij bijzonder dat een Nederlands bedrijf op het gebied van deli in zoveel verschillende landen zo'n grote rol weet te spelen. Temeer daar in de Nederlandse supermarktbranche, mede door een gemiddeld klein vloeroppervlak, in het verleden nauwelijks sprake was van hot deli afdelingen. Hier begon wel ons succes. Fri-Jado zag hier potentie en ging zich vanaf de eind jaren tachtig volledig specialiseren in het bereiden en bewaren van voedsel in een supermarktomgeving. We hadden de juiste technische ingrediënten in huis. Fri-Jado was het eerste bedrijf met gespecialiseerde kennis in zowel de keuken-, als warmte- en koudetechnologie. Als fabrikant hebben we die unieke positie nog steeds weten uit te breiden."

Hoe onderscheidt Fri-Jado zich ten opzichte van andere leveranciers in de branche?

"Met name door de specialisatie in gebruiksvriendelijke apparatuur voor de bereiding en presentatie van voedsel in supermarkten en de retailbranche. Waar fabrikanten in landen als Duitsland, Italië, Frankrijk en de Verenigde Staten apparaten ontwikkelen met toepassing in (groot) bedieningsmogelijkheden waar menig chef-kok opgewonden van raakt (denk hierbij aan combi-steamers, red.), kijken wij naar een andere markt. Wij richten ons met onze Rotisserie retailcombi en Multisserie op veilig en geconditioneerd voedsel bereiden voor de ogen van de consument. Dit houdt in dat apparatuur ontwikkeld wordt op basis van een



eenvoudige bediening. Fri-Jado Euro Products maakt apparatuur die de kans op fouten minimaliseert. Veilige apparatuur waar kookprocessen middels een ingebouwde microprocessor worden gecorrigeerd. Kortom, voor apparatuur van Fri-Jado hoeft je geen chef-kok te zijn om hoogwaardige producten te bereiden. Daarnaast moet onze apparatuur stimuleren

tot verkoop. Laatst werden we nog door een klant in Groot-Brittannië omschreven als 'The most sexiest equipment around'. Tja, wat moet je daar nu op antwoorden...?"

Hoe kan het zijn dat een discounter Walmart, waar leveranciers toch vooral op prijs worden beoordeeld, zijn producten betreft bij een Nederlands bedrijf?

"We zijn zeker niet de goedkoopste, maar ook niet de duurste. Een bedrijf als Walmart meet als geen ander de totale kosten gedurende de aanschaf, het gebruik en de reparatie van apparatuur; de zogenaamde Total Cost of Ownership. Hier scoren we goed. Enerzijds door onze kwaliteit en anderzijds door het lage energieverbruik. Op dat laatste punt hebben Europese fabrikanten door hun lange historie vaak al een voorsprong op



andere aanbieders. Sinds 2006 stuurt Walmart sterker dan ooit aan op hun 'sustainability-programs'. Hier hebben we in tal van trajecten goed weten te presteren. Als beloning waren wij vorig jaar in Bentonville uitgenodigd voor hun 'Top 25 strategical suppliers meeting'. Als je dan het enige bedrijf blijkt te zijn dat niet uit de Verenigde Staten komt, dan denk ik dat je het als een bedrijf uit Etten-Leur goed doet."

Welke trends en ontwikkelingen zie je op dit moment?

"Afhankelijk van het land en de regio zien wij andere trends. In de nog sterk in opkomst zijnde markten van Latijns-Amerika, China en Zuid-Amerika werd er de laatste jaren, meer dan voorheen, vooral gekeken naar de prijs. Capital Investment savings programs van 20% per jaar waren niet ongebruikelijk. Een en ander heeft geleid tot een vershraling van de markt. Lokaal hebben we hier vanuit Fri-Jado op ingespeeld door apparatuur zo ver mogelijk uit te kleden. Met behoud van kwaliteit! Toch hebben we ondanks de groei in deze regio's marktaandeel verloren. Je ziet dat lokale fabrikanten bij onder druk gezette inkooporganisaties op basis van redentaties als 'it does the job' een kans kregen. Men ontkoppelde de inkooporganisaties in die gevallen van de dagelijkse operatie. Hier komt men inmiddels in rap tempo van terug. Waar voorheen vooral naar de kosten werd gekeken, wordt nu ook de levensduur en kwaliteit meegewogen. Als gevolg zijn wij met een inhaalslag bezig en groeit Fri-Jado inmiddels sneller dan de markt."

"In de Europese en de Amerikaanse markt speelt de trend van het downsizen van de succesvolle concepten naar kleinere locaties als buurtsupermarkten en convenience stores. Fri-Jado speelt hier op in door apparatuur met een kleinere footprint te produceren of door de combinatie van bereiding en displaying in een geïntegreerde oplossing. Zo introduceerden we onlangs bij Wegmans (Verenigde Staten) een kosher deli department op één vierkante meter. Een andere

ontwikkeling is die van productdifferentiatie.

Naast de traditionele deli departments gebaseerd op kip- en bijgerechten, breidt het aanbod zich uit naar reeds bereide pasta's, pizza's, American pies en sushi. Belangrijk aspect in Europa en de Verenigde Staten is het 'in control' zijn. Naast het aanbieden van zelfregulerende apparatuur met kook- en bakcorrecties speelt Fri-Jado hier onder meer op in door middel van betaalde store checks. Als onderdeel van ons dienstenpakket bieden wij de service aan om twee keer per jaar onaangekondigd een deli department te beoordelen op aspecten als veiligheid en merchandising. Met deze informatie kan men dan weer op het hoofdkantoor aan de slag. Daarnaast zet de trend van selfservice zich aardig door, met name in de westerse landen. In de meer op service gerichte culturen in Azië en het Midden-Oosten is dit voorsnog ondenkbaar."

Toekomstige ontwikkelingen?

"De dynamiek waarbinnen veranderingen plaatsvinden is de afgelopen 10 jaar snel gegroeid. Als internationaal leverancier fungeer je vaak als doorgeefluik voor je klant als het gaat om de laatste ontwikkelingen. Daar zijn we als totale organisatie sterk in en daarop zullen we blijvend focussen!"

Wilt u meer informatie over Fri-Jado Euro Products, belt u dan 076 - 50 85 400.

Toppers om van te watertanden van Fri-Jado Euro Products

Hot Deli merchandiser

Smaakmakend door slim design en displaymogelijkheden. Deze Hot Deli merchandiser kan, in combinatie met het meubel uit de Cold Deli range, ook gekoelde producten of gerechten presenteren. De diverse maatvoeringen maakt dat voor deze merchandisers altijd wel plaats is. Een aanwinst voor full- en selfservice situaties!



Super Turbo Grill

Een veelzijdige grill met 'cook correction technology' die meedenkt met de kok en HACCP. Altijd door en door gegaarde en krokante kip, spare ribs, etc. Met de juiste uitstraling, smaak en geur uitdagend voor de klant. Door speciale coating gemakkelijk te reinigen en door het ingebouwde lcd-scherm eenvoudig te bedienen.



Tel uit je winst met Drankenautomatisering!

Maximaal rendement behalen uit alles wat geschonken wordt, dat is de droom van elke horeca-ondernemer. Het gemak beleven van doseren, registreren en controleren. Met Fri-Jado kunt u die droom meteen waarmaken. Met geavanceerde drankautomatiseringssystemen waar niets wordt verspild, de voorraad mee wordt bijgehouden en - misschien het allerbelangrijkst - die echt alle getapte drankjes noteren. Dit is maximale efficiency!

Voor alle soorten dranken

Vanaf het tappen van pilseners tot het tappen van een heet bakje koffie of thee, voor alle tapinstallaties is een automatiseringstoepassing denkbaar. De nieuwste generaties biertapinstallaties zijn zo handig afgesteld dat tappen zelfs door iemand met twee linkerhanden een

succesvolle handeling wordt. Een prachtig koel schuimend biertje, zonder morsen. Afgestapt doseren is een uitkomst. Ook cocktaildrankjes hebben altijd de juiste samenstelling en glazen wijn en frisdranken zijn altijd tot hetzelfde niveau gevuld.

Slim ondernemen

Aan het eind van de werktijd registreert u in één oogopslag de aantallen die u heeft omgezet versus de opbrengsten. U ziet ook meteen welke barman het beste heeft gedraaid en welke producten favoriet zijn. U kunt er uw bedrijfsvoering op aanpassen. Met het volledig modulair samen te stellen besturingssysteem van Fri-Jado kunt u nog veel meer. Alle getapte dranken worden direct geregistreerd en verwerkt in het kassamanagement- of registratiesysteem. Zo houdt u tevens een goed overzicht over uw voorraden en kunt u tijdig bijbestellen. Bij het installeren van de systemen hoort een training van u en uw personeel. Service van Fri-Jado.

Wilt u niet langer uw geld laten wegvloeien? Onze afdeling Horeca neemt graag alle mogelijkheden met u door. Ook hebben we voor u een uitgebreide brochure klaarliggen.

Vraag ernaar bij Fri-Jado Horeca Automatisering
076 - 50 85 200.



Temperaturen onder controle met online RetailCare



Met ADAP-KOOL kunt u geheel draadloos de temperaturen van koel- en vriesmeubelen laten bewaken. Het gaat om een web-based systeem dat met hulp van een aantal tools automatisch de temperatuur meet en regelt. Daarnaast wordt het energieverbruik in beeld gebracht.

De gegevens worden op afstand bewaakt door de controlekamer van Fri-Jado te Etten-Leur. Maar uiteraard kunt u deze ook zelf bewaken. Technische data zijn eenvoudig uit te lezen via internet, altijd in realtime, d.w.z. tot het tijdstip waarop u inlogt. Op deze wijze bent u dus altijd meteen op de hoogte van afwijkingen en kunt u actie ondernemen. Vaak is het euvel snel te verhelpen. In veel

gevallen stijgt de temperatuur omdat bijvoorbeeld de deur van een koelcel niet goed dicht is gedaan.

...altijd de juiste temperatuur helpt energie te besparen
Met ADAP-KOOL heeft u de juiste controle over uw koel- en vriesmeubelen. Koelen en vriezen gebeurt op de juiste manier. En een goede temperatuurbalans scheelt in

energieverbruik en CO₂. Tellen we hierbij het terugdringen van storingen en voortijdig onderhoud op, dan zijn er ook nog eens minder servicewagens op de weg nodig. Daarmee helpt u mee aan een beter milieu. ADAP-KOOL abonnementen zijn in diverse vormen mogelijk. RetailCare Basis, een eenvoudige doch overzichtelijke manier om verstoringen in koelingen te monitoren; RetailCare HACCP waarbij het basisabonnement wordt aangevuld met registratie van de temperaturen en RetailCare Energy waarbij u tevens het energieverbruik van uw koel- en vriesmeubelen kunt analyseren.

Dankzij ADAP-KOOL en RetailCare kunt u zich richten op de zaken waar u goed in bent: ondernemen!

Belt u voor informatie of abonnement met Fri-Jado Super Service 076 - 548 10 00.

COLOFON

Freeze is het relatiemagazine van Fri-Jado

Redactie:
Fri-Jado Public Relations

Vormgeving en opmaak:
Korteweg Communicatie Eindhoven

Tekst en redactie:
Esselink Tekststudio Oosterhout

Heeft u vragen of wilt u meer informatie, neem dan contact op met:

Fri-Jado
Tel.: 076 - 50 85 200
Fax: 076 - 50 85 444
E-mail: info@frijado.nl

Wijzigingen voorbehouden. Aan deze uitgave kunnen geen rechten worden ontleend.

 **fri-jado**
TBI techniek

www.frijado.nl